
Tartine di olive e tonno

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Al momento dell'acquisto del tonno fresco dovrete controllare che la pelle sia lucida, il colore vivo e l'odore gradevole. Un modo è quello di premere con un dito sulla polpa, l'impronta di questo non dovrà rimanere, altrimenti significherà che il pesce è stato pescato da qualche giorno. Con il tonno fresco potrete realizzare molte ricette sia al tegame che al forno, ma il tonno, quando è molto fresco è ottimo in carpaccio, tagliato a fettine molto sottili e condito semplicemente con olio, sale, pepe bianco, limone e granelli di pepe rosa. Un'insalata da taglio può essere servita in abbinamento.

Tartine di olive e tonno Ingredienti (6 persone) 6 fette di pancarrè, 250 grammi di tonno, 200 grammi di olive nere denocciolate, 250 grammi di formaggio morbido. Preparazione Frullare la metà del formaggio con le olive denocciolate (conservarne 5-6 per la decorazione) e l'altra metà con il tonno. Spalmare una fetta di pancarrè (possibilmente al latte) con metà della crema al tonno, coprire con un'altra fetta e spalmarla con metà della crema di olive nere e coprire con un'altra fetta di pane. Procedere per le altre tre fette come sopra. Rivestire i panini ottenuti con la carta argentata, porre in frigorifero almeno per un paio di ore in modo da far rapprendere il formaggio. Passato questo tempo, tagliare, con un coltello ben affilato, il panetto ripieno di formaggi in quadrati di circa 2 centimetri di lato, non premere troppo per non far fuoriuscire la farcia. Coprire ogni quadratino con pezzetti di olive, fermare con uno stecchino e servire.

Mozzarella ripiena Ingredienti (6 persone) 1 fetta di mozzarella di circa 20x25 cm, 10 pomodorini ciliegia, 1 scatoletta di tonno da 225 gr, olio, sale, pepe. Preparazione Stendere su della carta argentata la fetta di mozzarella, spennellare con dell'olio, disporvi sopra l'insalata di pomodori, tagliati molto sottili, il tonno ridotto in pezzetti e il basilico spezzettato, precedentemente condita con olio e pepe. Aiutarsi con la carta argentata per arrotolare la mozzarella, chiudere bene e porre in frigorifero per un'oretta. Servire la mozzarella farcita tagliata a fettine in modo da far venire delle girelle dall'interno colorato. Chiaramente entrambe le ricette potranno essere variate a proprio gusto, utilizzando gli ingredienti che più vi aggradano, come carciofini, salmone; rucola, bresaola e parmigiano e quanto la vostra fantasia riuscirà a trovare.

Cristina Orlandi www.cosacucino.it